

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta nuziale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER IL PANDISPAGNA

6 uova
200 g di zucchero
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di mezzo limone
100 g di farina (+ quella per infarinare)
70 g di fecola di patate
1 noce di burro.

PER LA CREMA CHANTILLY

5 tuorli
150 g di zucchero
15 g di maizena
450 ml di latte
1 stecca di vaniglia
panna montata.

PER LA BAGNA

1 parte di vermouth bianco martini
2 parti d'acqua
qualche buccia di limone.

PREPARAZIONE

1 Per il pandispagna, rompere le uova, raccogliendo i tuorli e gli albumi in due terrine differenti.

Unire ai tuorli lo zucchero, la vanillina e la scorza di limone grattugiata.

Montate gli ingredienti con lo sbattitore elettrico o con la frusta a mano, fino a che si otterrà una crema gonfia e spumosa.

In un'altra terrina, mescolare insieme la farina e la fecola.

Montare a neve densa gli albumi.

Incorporare qualche cucchiata di albumi montati alla crema di tuorli, mescolando con estrema delicatezza dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.

Quindi unire a piacere, e poca alla volta, la farina mescolata con la fecola.

Continuare ad alternare gli ingredienti, sempre in piccole quantità e lavorando delicatamente, fino ad averli esauriti.

Ora, imburrare uno stampo da 24 a 26 cm di diametro, infarinarlo, quindi, versarvi l'impasto.

Sbattere lo stampo sul piano di lavoro, in modo che l'impasto si assesti bene e non vi restino dei vuoti d'aria interni.

Mettere in forno e cuocere a 180°C per 30-35 minuti.

Trascorso il tempo indicato, sformare il pandispagna sopra una gratella coperta con un canovaccio e farlo raffreddare completamente.

Per la crema chantilly, sbattere in una pentola, a mano con una frusta 5 tuorli con 150 g di

zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa.

A quel punto, unire 15 g di maizena e, dopo che quest'ultima si è amalgamata, unire 450 ml di latte precedentemente bollito con una stecca di vaniglia.

Quando il latte è stato ben incorporato alla crema di tuorli, mettere a fuoco lento e girare fino a quando si addensa.

Far raffreddare e aggiungere in uguale quantità la panna montata.

Per la bagna, miscelare l'acqua ed il vermouth bianco Martini.

Aggiungere qualche buccia di limone, da togliere in seguito.

Lasciare riposare un po' affinché l'aroma del limone profumi la bagna.

La quantità di acqua e liquore della bagna è indicativa, dipende dai gusti.

Per la farcitura del pandispagna, tagliarlo in 3 dischi, bagnare il primo con il liquore, quindi spalmare uno strato di crema, sovrapporre il secondo disco e ripetere l'operazione, quindi il terzo con una spruzzata di liquore sopra.

Ecco come eseguire il montaggio della torta.

La freccia azzurra indica i tubolari di sostegno del 2° pan di Spagna, quella nera il perno che sarà incastrato sulla parte alta della colonna, quella celeste indica lo stesso perno sulla base dell'alzata a cui verrà incastrata la base della colonna.

Sulla base di destra si possono vedere i perni sottili che si devono infilare nella prima torta.



2 Prendere la prima torta, quella più grande, già farcita sul vassoio più grande con il girotorta di tulle incluso, infilare la base dell'alzata al centro e decorare con panna, lasciando la parte bianca dell'alzata libera per posizionarvi i fiori. Aggiungere i confetti intorno.

Quindi, prendere la seconda torta farcita, sempre con tulle inserito, infilare i tubolari di sostegno e posarvi sopra la terza torta farcita senza tulle

(importante : il terzo vassoio e la terza torta devono avere lo stesso diametro, poichè il vassoio non si deve vedere dopo la guarnizione), quindi guarnire con la panna montata. Finita la guarnizione aggiungere i confetti, la nebbiolina e le rose.

Mettere le colonne negli appositi perni della prima torta, quindi il piano d'appoggio dell'alzata e per finire posarvi sopra la seconda e la terza torta. Collocare, quindi, gli sposini, il cuore, il bouquet di rose tra le colonne.